

Curriculum Vitae (CV)

هما بقایی

BaghaeiH@varastegan.ac.ir

Baghaei.Homa@yahoo.com

Baghaei.Homa@gmail.com

ORCID . ResearchGate . Scopus . Google Scholar . LinkedIn . Civilica

تحصیلات دانشگاهی

۱. دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی) - دانشگاه فردوسی مشهد
۲. کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی) - دانشگاه فردوسی مشهد
۳. کارشناسی علوم و صنایع غذایی - دانشگاه فردوسی مشهد

فعالیت های آکادمیک

۱. عضو هیات علمی گروه پژوهشی افزودنی های غذایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی واحد مشهد - اسفند ماه ۱۳۸۵ تا شهریور ماه ۱۳۸۷.
۲. عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان - بهمن ماه ۱۳۸۷ تا بهمن ماه ۱۴۰۴ (دانشیار پایه ۲۰)
۳. استاد مدعو گروه بهداشت دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی سمنان - نیمسال تحصیلی ۴۰۲۱
۴. استاد مدعو گروه علوم دامی دانشگاه پیام نور مشهد - نیمسال ۳۹۱۲

فعالیت های اجرایی

۱. رییس دفتر ارتباط با صنعت و جامعه دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان - اردیبهشت ماه ۹۵ تا مرداد ماه ۹۶.
۲. مدیر پژوهشی و دفتر خدمات تولید علم دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان - اسفند ماه ۹۶ تا خرداد ماه ۱۴۰۰.
۳. مدیر گروه تحصیلات تکمیلی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان - بهمن ماه ۴۰۱ تا مرداد ماه ۴۰۳.
۴. رییس باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان - اردیبهشت ۴۰۱ تا آذر ماه ۴۰۳.

پیشینه تدریس

دوره دکتری (از سال ۹۴ تا ۴۰۴)

۱. فناوری های پیشرفته در مواد غذایی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۲. صنایع پیشرفته گوشت - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

۳. استخراج و خالص سازی پیشرفته- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۴. زبان تخصصی پیشرفته - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۵. روش تحقیق، مقاله و رساله نویسی پیشرفته - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۶. کاربرد آنزیم ها در فناوری مواد غذایی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۷. انجماد و سرد سازی در آبزیان- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۸. شیمی مواد معطر و ادویه ای - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۹. برهم کنش ها در مواد غذایی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۱۰. طعم های غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۱۱. فرمولاسیون فرآورده های غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۱۲. شیمی آنزیم های مواد غذایی پیشرفته- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۱۳. فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

دوره کارشناسی ارشد (از سال ۸۹ تا ۴۰۴)

۱. خواص شیمیایی و عملکردی مواد غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۲. فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۳. صنایع غذایی پیشرفته- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۴. روش تحقیق - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۵. زبان تخصصی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۶. صنایع گوشت تکمیلی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

دوره کارشناسی (از سال ۸۵ تا ۴۰۳)

۱. تکنولوژی گوشت و شیلات- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۲. صنایع روغن- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۳. کنسروسازی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۴. اصول و روش های نگهداری مواد غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۴. میکروبیولوژی مواد غذایی- گروه زیست شناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان
۵. اصول تغذیه- گروه بهداشت محیط دانشکده بهداشت علوم پزشکی سمنان
۶. تکنولوژی گوشت و آبزیان- گروه علوم دامی دانشگاه پیام نور مشهد

۱. کاربرد تخصصی ادویه ها در صنعت غذا- دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (خرداد ۴۰۱)
۲. نقش گیاهان دارویی در فرمولاسیون های غذایی- دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (آذر ۴۰۲)
۳. نحوه ارسال مقاله برای مجلات داخلی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (آبان ماه ۹۵)
۴. جستجو در پایگاه های علمی داده- دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (آذر ماه ۹۶)
۵. چگونگی شرکت و ارسال مقاله در همایش ها- مهارتکده علوم پزشکی وارستگان (اردیبهشت ۴۰۴)
۶. آشنایی با انواع مجلات علمی معتبر و غیرمعتبر- مهارتکده علوم پزشکی وارستگان (اردیبهشت ۴۰۴)

آثار علمی

مقالات مجلات

- ۱- فخری شهیدی*، آرش کوچکی، **هما بقایی**. تعیین برخی ترکیبات شیمیایی و خواص فیزیکی دانه هندوانه، کدو، طالبی و خربزه بومی ایران و بررسی ویژگی های شیمیایی روغن حاصل از آن ها، ۱۳۸۵، علوم و صنایع کشاورزی، ۲۰ (۵): ۴۱۱-۴۲۱.
- ۲- **هما بقایی***، فخری شهیدی، محمد جواد وریدی، مهدی نصیری محلاتی. فرمولاسیون نوشیدنی پرتقالی بر پایه دانه طالبی و ارزیابی ویژگی های آن در طی زمان ذخیره سازی، ۱۳۸۸، علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، ۴۸ (۲): ۴۱۱-۴۲۱.
- 1- Motamedi, A., Vahdani, M., **Baghaei, H.***, Borghei, M. Considering the physicochemical and sensorial properties of momtaze hamburgers containing lentil and chickpea Seed Flour. 2015. *Nutrition and Food Sciences Research*, 2(3): 55-62.
- ۴- الناز میلانی*، **هما بقایی**، محمدعلی مرتضوی. اثر جایگزینی عسل، خرما و گوار بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافت و ویسکوزیته دسر بستنی ماستی کم چرب پرتقالی، ۱۳۹۰، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۷ (۲): ۱۱۵-۱۲۰.
- ۵- **هما بقایی**، محمد جواد وریدی، مهدی وریدی*، زرین اسحاقی. بررسی اثر جنس و شرایط کشتار بر چگونگی کاهش pH و پروتئولیز پس از کشتار گوشت شترمرغ طی زمان ترد شدن با استفاده از SDS-PAGE. ۱۳۹۱، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۲ (۱): ۲۸۳-۳۰۲.
- ۶- **هما بقایی***، فریماه آقایی، ناصر صداقت، محبت محبی. بررسی اثر افزودن اسانس سیر بر ویژگی های مکانیکی، فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی فیلم خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئین سویا. ۱۳۹۱، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۸ (۳): ۲۷۹-۲۸۷.
- ۷- **هما بقایی**، محمد جواد وریدی، مهدی وریدی*، بررسی اثر جنس و شرایط کشتار بر راندمان، ترکیب وزنی و میزان افت در مراحل مختلف پس از کشتار شترمرغ و ارزیابی اقتصادی آن. ۱۳۹۳، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰ (۳): ۱۹۶-۲۰۳.
- ۸- نوید مزروعی آرانی*، **هما بقایی**، اشرف خرمی راد، ذات اله عاصمی، صبیحه السادات علیزاده، احمد اسماعیل زاده. اثر مصرف گز سین بیوتیک بر روی مقاومت به انسولین، فاکتور التهابی و پارامترهای استرس اکسیداتیو در بیماران مبتلا به دیابت تیپ ۲. علوم پزشکی اراک، ۱۳۹۲، ۷۵: ۸۱-۷۲.

- ۹- منیرالسادات برقی، **هما بقایی***، امیر معتمدی. جایگزینی آرددانه نخود و عدس در فرمولاسیون کوکتل مرغ و بررسی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی محصول. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۴، ۴ (۴): ۳۱۵-۳۲۴.
- ۱۰- زهرا گرایلی، اکرم شریفی*، **هما بقایی**. ارزیابی استخراج ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدانی عصاره شفاف تحت پیش تیمار فراصوت و حلال های ترکیبی. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۳۹۶، ۹ (۱): ۱۵-۲۳.
- ۱۱- عاطفه نجاتی ساریان، **هما بقایی***. بهبود ویژگی های بافتی و ارگانولپتیکی برگر ماهی با افزودن آرد سویا و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز. علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۶، ۱۴ (۶۲): ۲۲۷-۲۴۰.
- ۱۲- عسل فرخ، **هما بقایی***. بررسی اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، بافتی و حسی استیک گوشت مرغ. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵، ۵ (۴): ۳۵۹-۳۶۸.
- ۱۳- هاجر شهسوار، مرضیه بلندی*، **هما بقایی**. مقایسه اثر ضد میکروبی عصاره هیدروالکلی مریم گلی (*Salvia officinalis*)، ریحان (*Ocimum basilicum*) و دارچین بر ساکارومایسس سرویزیه در دوغ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۸، ۱۶ (۸۹): ۲۶۳-۲۷۳.
- ۱۴- مونا مظاهری، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، مرضیه بلندی. مروری بر میوه ها و سبزیجات قابل استفاده بعنوان تردکننده های طبیعی گوشت. علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۸، ۹۱ (۱۶): ۱۴۵-۱۵۷.
- ۱۵- هاجر شهسوار، مرضیه بلندی*، **هما بقایی**. برهمکنش خاصیت ضد میکروبی عصاره هیدروالکلی ریحان (*Ocimum basilicum*)، مریم گلی (*Salvia officinalis*) و دارچین در دوغ. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۹، ۱۶ (۱): ۱-۱۶.
- ۱۶- فاطمه میرحاج، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، اشکان جبلی جوان. ماریناد کردن استیک گوساله با سس سویا و شیر بر روکی و تاثیر آن بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و کیفی گوشت طی زمان ترد شدن. فراوری و نگهداری مواد غذایی، دانشگاه گرگان. ۱۴۰۰، ۱۳ (۳): ۳۷-۵۴.
- 17- Mona Mazaheri, **Homa Baghaei***, Bahareh Emadzadeh, Marzieh Bolandi. Tenderization effect of asparagus (*Asparagus officinalis* L.) juice and balsamic vinegar on the physicochemical and structural attributes of beefsteak. *Journal of Food Science & Technology* (ISSN: 0022-1155), 2020, 58 (3): 1-11 (IF₂₀₂₀:2.70, IF_{5years up to 2020}:3.57)
- ۱۸- مونا مظاهری کله رودی، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، مرضیه بلندی. بررسی ارتباط بین ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و بافتی استیک گوساله ماریناد شده بر اساس معادلات رگرسیونی. فراوری و نگهداری مواد غذایی، دانشگاه گرگان. ۱۴۰۰، ۱۳ (۲): ۶۱-۷۸.
- ۱۹- مهدیه مرادی، مرضیه بلندی*، **هما بقایی***، فریبرز ناهیدی، مهدی کریمی. اثر افزودنی آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، صمغ گوار، کاربونات سدیم بر نان تافتون فاقد گلوتن (بر پایه پودر سیب زمینی واریته آگریا)، علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۴۰۰، ۱۶ (۱۸): ۳۴۷-۳۵۶.
- 20- Mahdis Moradi, Marzieh Bolandi*, **Homa Baghaei**, Fariborz Nahidi, Mehdi Karimi. Improvement of gluten-free taftoon bread properties during storage by the incorporation of potato powder (Satrina V.) guar gum, sodium caseinate and transglutaminase into the matrix. *Journal of Food Measurement and Characterization* (ISSN: 2193-4126), 2020, 14: 2282-2288. (IF₂₀₂₀:2.43, IF_{5years up to 2020}:2.347).
- 21- Mona Mazaheri, **Homa Baghaei***, Bahareh Emadzadeh, Marzieh Bolandi. Degradation of myofibrillar and sarcopelasmic proteins as a function of marinating time and marinade type and their impact on textural quality and sensory attributes of m. Semitendinosus beefsteak. *Journal of Food Processing and Preservation* (ISSN: 1745-4549). 2021, 45 (9): (IF₂₀₂₀:2.190, IF_{5years up to 2020}:2.27).

- 22- Mohammadreza Rostamani, **Homa Baghaei***, Marzieh Bolandi. Prediction of top round beef meat as a function of marinating time based on commonly evaluated parameters and regression equations. *Food Science and Nutrition (ISSN: 2048-7177)*. 2021. 9(9): 5006-5015, (IF₂₀₂₀:2.86, IF_{5years up to 2020}:3.14).
- 23- Mohammadreza Rostamani, **Homa Baghaei***, Marzieh Bolandi. Formulation Optimization of Marinade Ingredients to Tenderize Beef Meat and its Effect on Physicochemical and Sensory Properties. *Journal of Chemical Health Risk*. 2021. 1(15): 43-51.
- 24- Naser Tamimi, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, Hamid Hashemi-Moghaddam, **Homa Baghaei**. The effects of nano-zinc oxide morphology on functional and antibacterial properties of topioca starch bionanocomposite. *Food Science and Nutrition (ISSN: 2048-7177)*. 2021, 8 (1):4497-4508, (IF₂₀₂₀:2.86, IF_{5years up to 2020}:3.14).
- 25- Shadi Chang, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, **Homa Baghaei**. Development of an active packaging based on polyethylene containing linalool or thymol for mozzarella cheese. *Food Science and Nutrition (ISSN: 2048-7177)*. 2021, 9 (7): 3732-3739. (IF₂₀₂₀:2.86, IF_{5years up to 2020}:3.14).
- ۲۶- شادی چنگ، عبدالرضا محمدی نافچی*، **هما بقایی**. ویژگی‌ها و کاربرد فیلم‌های پلی‌اتیلنی فعال حاوی تیمول و لینالول در نگهداری پنیر موزارلا، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۹ (۱۲۳): ۳۶۹-۳۸۰.
- 27- Fatemeh Mirhaj, **Homa Baghaei***, Bahareh Emadzadeh, Ashkan Jebelli Javan. Assessment of the effect of marination with broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) juice and balsamic vinegar on tenderness and quality of beefsteak. *Veterinary Research Forum*, 2022, 13(4): 537-544, (ISSN:2008-8140). (IF₂₀₂₀:1.05, IF_{5years up to 2020}:1.30).
- ۲۸- حسن رشیدی*، مرتضی کاشانی نژاد، **هما بقایی**، علیرضا قادری. بهینه سازی فرمولاسیون ماست چکیده حاوی شیرخشک کم چرب، کنسانتره پروتئینی شیر و آرد سویا با استفاده از طرح آزمایشی مخلوط ". مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۸ (۱۱۲): ۳۰۹-۳۲۱.
- 29-Azadeh Esfahani, Abdorreza Mohamadi Nafchi*, **Homa Baghaei**, Leila Nouri. Fabrication and characterization of a smart film based on cassava starch and pomegranate peel powder for monitoring lamb meat freshness. *Food Science and Nutrition*, 10(10): 3293-3301. (ISSN: 2048-7177). 2022 (Accepted), 00: 1-9, (IF₂₀₂₀:2.86, IF_{5years up to 2020}:3.14).
- 30- Fahimeh Hematian, **Homa Baghaei**, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, Marzieh Bolandi. The effects of coleus scutellarioides extract on physicochemical and antioxidant properties of fish gelatin active film. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2022, 5(1):9-15, (ISSN:2676-3494).
- 31- Mahdis Moradi, Marzieh Bolandi*, Majid Arabameri, Mehdi Karimi, **Homa Baghaei**, Fariborz Nahidi, Mohadeseh Eslami Kanafi. Semi-volume gluten free based: effect of guar gum, sodium caseinat and transglutaminase enzyme on the quality parameters. *Journal of Food Measurement and Characterization (ISSN: 2193-4126)*, 2021, 15: 2344-2351. (IF₂₀₂₀:2.43, IF_{5years up to 2020}:2.347)
- 32- Majid Keyvani, Marzieh Boandi*, Abdorreza Mohamadi Nafchi, **Homa Baghaei**. Wheless cheese: an alternative method to reduce the environmental hazards of Lighvan cheese production. *Journal of Food and Bioprocess Engineering (ISSN:2676-3494)*, 2022, 5(1), 93-98.
- 33- Fahimeh Hematian, **Homa Baghaei**, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, Marzieh Bolandi. Preparation and characterization of intelligent film based *coleus scutellarioides* anthocyanin to monitor the freshness of rainbow trout fish fillet. *Food Science and Nutrition (ISSN: 2048-7177)*, 2022, 11 (1), 379-389, (IF₂₀₂₀:2.86, IF_{5years up to 2020}:3.14).
- 34- Vajiheh Ebrahimi, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, marzieh Bolandi, **Homa Baghaei**. Fabrication and characterization of a pH-sensitive indicator film by purple basil leaves extract to monitor the freshness of chicken fillet. *Food packaging and Shelf life (ISSN: 2214-2894)*, 2022, 34 (8):1-8 (IF₂₀₂₂:8.75).

35- Naser Tamimi, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, Hamid Hashemi-Moghaddam, **Homa Baghaei**. The effects of nano zinc oxide shape on optical characteristics of tapioca starch films and in vitro Escherichia coli microbial growth kinetics. *Journal of Chemical Health Risks*, 2023; 13(1), 145-155.

36- Azadeh Esfahani, Abdorreza Mohamadi Nafchi*, **Homa Baghaei**, Leila Nouri. Developing a smart colorimetric indicator film by incorporating pomegranate peel poeder into cassava strach film. *Journal of Food and Bioprocess Engineering (ISSN:2676-3494)*, 2022, 5(2): 129-135.

۳۷- فاطمه میرحاج، **هما بقایی***، احمد حیدریه، سپیده اشهد. بررسی کیفیت روغن های نباتی موجود در بازار مصرف ایران توسط ارزیابی مقایسه ای پارامترهای اکسایشی و پروفایل اسیدهای چرب. *مجله علوم و صنایع غذایی ایران*، ۱۴۰۱، ۱۲۳ (۱۹): ۳۱۷-۳۲۸.

۳۸- فاطمه میرحاج، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، اشکان جبلی جوان. تاثیر شیره بروکلی و سرکه بالزامیک بر تردی و پایداری اکسایشی استیک گوساله ماریناد شده در طول دوره نگهداری. *نشریه پژوهش های صنایع غذایی*، ۱۴۰۱، ۳۲ (۳): ۹۳-۱۱۰.

39- Alireza Bagherabiri, **Homa Baghaei**, Abdorreza Mohamadi Nafchi*. Prapation and application of active bionanocomposite films based on sago starch reinforced with a combination of TiO₂ nanoparticles and *Penganum harmala* extract for preserving chicken fillet. *Polymers*, 2023, 15 (13): 2889-2899.

40- Ali Nikmanesh, **Homa Baghaei***, Abdorreza Mohamadi Nafchi*. Development and characteristization of antioxidant and antibacterial films based on potato starch incorporating *Viola Odorata* extract to improve the oxidative and microbiological quality of chicken fillets during refrigerated storage. *Food packaging:biodegradable, active and intelligent*, 2023, 12 (15): 2955-2966.

41- Majid Keyvani, Marzieh Boandi*, Abdorreza Mohamadi Nafchi, **Homa Baghaei**. Preparation and charachterization of whey-lesslighvan cheese: physicochemical, textural, fatty acid, and amino acid profile changes during ripening. *Journal of Food Measurement and Characterization (ISSN: 2193-4126)*, 2023, 18: 370-381.

42- Shahram Saborirad, **Homa Baghaei***, Hamid Hashemi-moghaddam. Optimizing the ultrasonic extraction of polyphenols from mango peel and investigating the characteristics, antioxidant activity and storage stability of extract nanocapsules in maltodextrin/whey protein isolate. *Ultrasonic nanochemistry*, 2024, 103: 106778-106790.

۴۳- سیدرضا موسوی، علی نجفی*، **هما بقایی***. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره جوانه بروکلی در پایداری اکسایشی روغن سویا در دمای تسریع شده ۶۰ درجه سانتیگراد. *مجله علوم و صنایع غذایی ایران*، ۱۴۰۱، ۱۳۱ (۱۹): ۲۱۱-۲۲۲.

44- S. Bamdad, S., Najafi*, A., Baghaei, H., Babapour, H., Abedinia, A. Effect of fat replacement by grape seed oil and rice bran fiber on physicochemical and sensory properties of burgers. *Journal of Chemical Health Risks*, 2025, 15 ().

45- Taghadosi, M., Bolandi*, M., Baghaei, H. Encapsulation of Curcumin with Persian gum and its application to the production of functional yogurt: physicochemical, antioxidant, sensory properties, and starter bacteria ... *Food science & nutrition*, 2024, 12(11):9379-9390.

46- Mojtaba Nouri, **Homa Baghaei***, Majid Kashaninajed, Abdorreza Mohamadi Nafchi. Enhanced shelf life of trout fillets using an edible coating containing the polysaccharide extracted from Loquat (*Eriobotrya japonica*) seed. *Future Foods*, 2025, 12(1).

47- Vajihah Ebrahimi, Abdorreza Mohammadi Nafchi*, Marzieh Bolandi, **Homa Baghaei**. Fabrication and characterization of a pH-sensitive indicator film by purple basil leaves extract to monitor the freshness of chicken fillets. *Food Packaging and Shelf Life*, 2022, 34: 100946- 100958.

۴۸- مجتبی نوری، **هما بقایی***، مجیدکاشانی نژاد، عبدالرضا محمدی نافچی. بررسی شاخص K و همبستگی آن با شاخص‌های فساد شیمیایی در فیله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان پوشش‌یافته با ژلاتین حاوی پلی‌ساکارید استخراج‌شده از هسته ازگیل ژاپنی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۵، (در نوبت چاپ).

49- Choubaki, S., **Baghaei, H.***, Abdorreza Mohamadi Nafchi. Smart Indicator for Fish Freshness Monitoring: A Chitosan/Gelatin/Zinc Oxide Nanoparticle Composite Incorporating Pomegranate Flower Anthocyanin Extract Nanocapsules. *Food Science and Nutrition*, 2025, 13(9).

50- Bagher Abiri, A., **Baghaei, H.***, Huda, N., Setyawan, H.Y., Mohammadi Nafchi, A. Sago Starch Bionanocomposite Films with Peganum harmala and TiO₂: Enhancing Oxidative Stability and Quality of Chicken Fillets. *Food Science and Nutrition*, 2026, 14(1).

51- Gorzin, M., Bolandi*, M., **Baghaei, H.**, Abedinia, A. Optimization of the extraction of phenolic compounds from *Eryngium caeruleum* using ultrasound and nanoencapsulation of the resulting extract via spray drying and freeze drying. *Food Chemistry*, 2026, 4(1): X

مقالات کنفرانس ها

۱- **هما بقایی***، محمدجواد وریدی، مهدی وریدی، زرین اسحاقی. "Consideration to the effects of gender on some quality characteristics of ostrich meat during aging". اولین کنفرانس بین المللی الکترونیکی فراوری های نوین غذایی، ۲۰۱۳، دانشگاه فردوسی مشهد (ارائه به صورت سخنرانی)

۲- **هما بقایی***، فخری شهیدی، محمد جواد وریدی، مهدی نصیری محلاتی. "Usage of cantaloupe seed waste to produce a novel beverage and its nutritive value". اولین کنگره اروپایی غذا، اسلوانی، نوامبر ۲۰۰۸. (ارائه به صورت پوستری).

۲- **هما بقایی***، فخری شهیدی، محمد جواد وریدی، مهدی نصیری محلاتی. "Production of orange beverage from cantaloupe seed and evaluation its shelf Life during storage time". اولین کنگره اروپایی غذا، اسلوانی، نوامبر ۲۰۰۸. (ارائه به صورت پوستری).

۳- الناز میلانی*، **هما بقایی***، محمد علی مرتضوی. "Application of barberry concentrates in low fat yog-ice cream formulation & evaluation of rheological & characteristic of product". دومین کنگره اروپایی غذا، مجارستان، سپتامبر ۲۰۰۹. (ارائه به صورت پوستری).

۴- الناز میلانی*، **هما بقایی***، محمد علی مرتضوی. "Evaluation of date syrup and gum addition on rheological properties of Low fat orange yog-ice cream". پنجمین همایش بین المللی Food Rheology and Structure، زوریخ، سوئیس، ۲۰۰۹ (ارائه به صورت پوستری).

۵- **هما بقایی***، فریمه آقایی، محبت محبی. بررسی اثر اسانس سیر و پونه کوهی بر خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئینی سویا. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، دانشگاه تهران، آبان ماه ۸۹ (ارائه به صورت پوستری).

۶- **هما بقایی***، محمدباقر حبیبی نجفی. ترکیبات ضدتغذیه‌ای حبوبات و مقایسه روش‌های حرارت‌دهی در حذف آن‌ها. اولین همایش ملی حبوبات، آبان ۸۴، مشهد (ارائه به صورت پوستری).

۷- **هما بقایی***، مهسا ضیابخش دیلمی، محمدباقر حبیبی نجفی. تاثیر روش‌های مختلف فراوری غذایی بر نابودی عوامل ضدتغذیه‌ای حبوبات. دومین همایش صنایع غذایی، شهریور ۱۳۸۵، اصفهان (ارائه به صورت شفاهی).

- ۸- **هما بقایی***، مهسا ضیابخش دیلمی، هاشم پور آذرنگ، عسل و جدیدترین کاربردهای آن در صنعت غذایی دنیا. اولین همایش و جشنواره ملی فراورده‌های زنبور عسل و نقش آن در سلامت جامعه و درمان بیماری‌ها^{۱۱}، خرداد ۱۳۸۵، اصفهان (ارائه به صورت پوستر).
- ۹- **هما بقایی***، فخری شهیدی، محمد جواد وریدی. تولید نوشیدنی میوه‌ای از دانه طالبی و بررسی ماندگاری آن طی زمان نگهداری. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران- آبان ۸۶ ارومیه (ارائه به صورت شفاهی).
- ۱۰- **هما بقایی***، فخری شهیدی، محمد جواد وریدی. استفاده از ضایعات دانه طالبی در تولید نوشیدنی پایدار و ارزیابی ویژگی‌های تغذیه‌ای آن. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران- آبان ۸۶ ارومیه (ارائه به صورت پوستر).
- ۱۱- **هما بقایی***، محمد حسین حداد خداپرست، الناز میلانی، شادی بلوریان. کاربرد گاز ازون در صنعت پسته، راهی جدید و مؤثر در کنترل آفلاتوکسین^{۱۱}، اولین همایش ملی فراوری و بسته‌بندی پسته ایران- آذرماه ۸۶ مشهد (ارائه به صورت پوستر).
- ۱۲- الناز میلانی*، **هما بقایی**. بررسی اثر جایگزینی شهد خرما و گوار بر ویژگی‌های رئولوژیکی ماست منجمد کم چرب^{۱۱}، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران- مهر ماه ۸۶، مشهد (ارائه به صورت شفاهی).
- ۱۳- الناز میلانی*، محمد حسین حداد خداپرست، **هما بقایی**، شادی بلوریان. بررسی کاربرد روغن پسته وحشی (بنه) در صنایع غذایی و دارویی. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران- آبان ۸۶ ارومیه (ارائه به صورت پوستر).
- ۱۴- مهسا ضیابخش دیلمی*، **هما بقایی**. بکارگیری نیروی اولتراسوند در فرایند انجماد مواد غذایی و ارزیابی ویژگی‌ها و مزایای آن. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران- آبان ماه ۸۶ ارومیه (ارائه به صورت پوستر).
- ۱۵- فرشته حسینی*، شادی بلوریان، **هما بقایی**. نمک‌های رژیمی کم سدیم یا فاقد سدیم: افزودنی نوین جهت ارتقای سطح سلامت عمومی. همایش ملی نمک، مهر ماه ۸۷، سمنان (ارائه به صورت شفاهی).
- ۱۶- شادی بلوریان*، فرشته حسینی، **هما بقایی**. غنی‌سازی مضاعف یا چندگانه نمک با استفاده از روش انکپسولاسیون ریزمغذی‌ها. همایش ملی نمک، مهر ماه ۸۷. سمنان (ارائه به صورت شفاهی).
- ۱۷- الناز میلانی*، **هما بقایی**، محمد علی مرتضوی. کاربرد کنستانتتره زرشک در فرمولاسیون بستنی ماستی کم‌چرب و ارزیابی ویژگی‌های حسی و رئولوژیکی محصول^{۱۱}، اولین همایش ملی زعفران و زرشک، قائنات، مهرماه ۸۷ (ارائه به صورت شفاهی).
- ۱۸- الناز میلانی*، **هما بقایی**، علی مرتضوی. بررسی اثر جایگزینی شهد خرما و گوار بر ویژگی‌های رئولوژیکی ماست منجمد کم چرب. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، پارک علم و فناوری خراسان، مهر ماه ۸۷.
- ۱۹- امیر معتمدی*، **هما بقایی**، بهاره عمادزاده. بررسی اثر افزودن آرددانه نخود و عدس بر ویژگی‌های شیمیایی همبرگر ممتاز. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان- اردیبهشت ۹۲ (ارائه به صورت پوستر).
- ۲۰- امیر معتمدی*، **هما بقایی**، بهاره عمادزاده. بررسی اثر افزودن آرددانه نخود و عدس بر ویژگی‌های بافتی و حسی همبرگر ممتاز^{۱۱}، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز- آبان ۹۲ (ارائه به صورت پوستر).
- ۲۱- مریم گشتاسبی*، **هما بقایی**. ارزیابی بافتی برگر سبزیجات با فرمولاسیون بر پایه آرددانه حبوبات^{۱۱}، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، جهاددانشگاهی مشهد- اردیبهشت ۹۳ (ارائه به صورت پوستر).
- ۲۲- فرزانه لطفی*، **هما بقایی**. بررسی اثر جایگزینی آرد‌های مختلف بر پارامترهای بافتی ناگت شترمرغ^{۱۱}، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، جهاددانشگاهی مشهد- اردیبهشت ۹۳ (ارائه به صورت پوستر).

- ۲۳- مهشید زمانخانی*، **هما بقایی**. تاثیر عصاره اتانولی شقائق بر ویژگی های میکروبی همبرگر ممتاز"، اولین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، مرکز همایش های رازی تهران- ۱۳۹۳ (ارائه به صورت پوستر).
- ۲۴- مهشید زمانخانی*، **هما بقایی**. بررسی خاصیت ضد میکروبی پودر و عصاره آبی شقائق بر ویژگی های میکروبی، حسی و pH همبرگر ممتاز"، اولین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، مرکز همایش های رازی تهران- ۱۳۹۳ (ارائه به صورت شفاهی).
- ۲۵- زهرا گرایلی*، **هما بقایی**، اکرم شریفی. اثر نوع حلال، دما و روش استخراج بر درصد مهارکنندگی رادیکال آزاد عصاره شقائق. همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه -۱۳۹۳ (ارائه به صورت سخنرانی).
- ۲۶- زهرا گرایلی*، **هما بقایی**، اکرم شریفی. تاثیر استخراج با پیش تیمار فراصوت بر محتوای ترکیبات فنلی عصاره شقائق. همایش ملی علوم و فناوری های نوین در صنایع غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه -۱۳۹۳ (ارائه به صورت سخنرانی).
- ۲۷- مریم حق بین*، **هما بقایی**، زرین تاج علیپور. بررسی اثر شرایط و زمان نگهداری سبزیجات منجمد بر میزان اسید آسکوربیک. اولین همایش الکترونیکی یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی، پژوهشکده انرژی های نو و محیط زیست دانشگاه تهران - ۱۳۹۳ (ارائه به صورت پوستر).
- ۲۸- مریم حق بین*، **هما بقایی**، زرین تاج علیپور. بررسی اثر شرایط و زمان نگهداری سبزیجات منجمد بر میزان نمک نیتريت. اولین همایش الکترونیکی یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی، پژوهشکده انرژی های نو و محیط زیست دانشگاه تهران - ۱۳۹۳ (ارائه به صورت پوستر).
- ۲۹- مریم حق بین*، **هما بقایی**، زرین تاج علیپور. بررسی اثر شرایط و زمان نگهداری سبزیجات منجمد بر میزان نمک های نیترات، نیتريت و رابطه بین آن ها. اولین همایش الکترونیکی یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی، پژوهشکده انرژی های نو و محیط زیست دانشگاه تهران - ۱۳۹۳ (ارائه به صورت پوستر).
- ۳۰- شهاب الدین ترابی*، **هما بقایی**، زرین تاج علیپور. بررسی اثر زمان نگهداری بر میزان نمک های نیترات و نیتريت برخی سبزیجات. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - ۱۳۹۳ (ارائه به صورت پوستر).
- ۳۱- ندا داودی زاده*، اشرف گوهری اردبیلی، علی اکبر مقاری، **هما بقایی**. بررسی اثر جایگزینی شکر با عسل خرما بر ویژگی های فیزیکی بستنی کم چرب پری بیوتیک. سومین همایش ملی امنیت غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سوادکوه- ۱۳۹۲ (ارائه به صورت پوستر).
- ۳۲- مینا سعیدیان*، راضیه نیازمند، **هما بقایی**، مصطفی شهیدی نوقایی. بررسی اثر نوع و درصد گوشت بر میزان آکريل آمید و خصوصیات کیفی برگرها. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز. ۱۳۹۲ (ارائه به صورت پوستر).
- ۳۳- عاطفه نجاتی ساریان*، **هما بقایی**. اثر افزودن آرد سویا و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز بر ویژگی های رنگی و حسی برگ ماهی. پنجمین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا، بوشهر، اردیبهشت ۹۵.
- ۳۴- عاطفه نجاتی ساریان*، **هما بقایی**. کاربرد آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی در اصلاح پروتئین های مواد غذایی. پنجمین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا، بوشهر، اردیبهشت ۹۵.
- ۳۵- عسل فرخ*، **هما بقایی**. مروری بر آنزیم ترانس گلوتامیناز در فرآورده های گوشتی. نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی، دانشگاه الزهراء، تهران، اسفند ۹۴.
- ۳۶- مریم هراتی*، **هما بقایی**، احسان حسنی. بررسی تجزیه سلولز بوسیله هیدرولیز با آنزیم سلولاز به منظور تولید الکل"، سومین همایش ملی پژوهش های محیط زیست و کشاورزی ایران، تهران، تیر ۹۴.

- ۳۷- آزاده اصفهانی*، حسین جلالی، علی نجفی، **هما بقایی**. اثر پوشش کیتوزان-عصاره آبی عناب بر فساد میکروبی فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مهر ۹۵.
- ۳۸- ساحره محرم زاده خیای*، علی نجفی، **هما بقایی**. تاثیر پیش فرایند آنزیمی بر خصوصیات ژلاتین استخراج شده از پای بوقلمون. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مهر ۹۵.
- ۳۹- معصومه بیات*، علی نجفی، **هما بقایی**، احمدرضا عابدی نیا. بهینه سازی فرایند استخراج و تعیین برخی خصوصیات ژلاتین از پای شترمرغ. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مهر ۹۵.
- ۴۰- شیما اعنمادی نژاد*، **هما بقایی**، علی نجفی. تاثیر افزودن عصاره پسته میانی داخل گردو بر روی خواص فیزیکوشیمیایی نوشابه رژیمی کولا. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مهر ۹۵.
- ۴۱- آزاده اصفهانی*، حسین جلالی، علی نجفی، **هما بقایی**. تاثیر پوشش کیتوزان حاوی عصاره اتانلی عناب بر کیفیت باکتریایی ماهی قزل آلا. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مهر ۹۵.
- ۴۲- ساحره محرم زاده خیای*، علی نجفی، **هما بقایی**. بررسی اثر استخراج آنزیمی ژلاتین از پای بوقلمون بر ویسکوزیته و نقطه ذوب ژلاتین. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مهر ۹۵.
- ۴۳- مهدخت پوراسد*، بهروز اکبری آدرگانی، **هما بقایی**. شناسایی و تعیین همزمان افزودنی ها در مواد غذایی. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۴۴- مهدخت پوراسد*، بهروز اکبری آدرگانی، **هما بقایی**. رنگ های خوراکی در صنایع غذایی، محدودیت ها و جذابیت ها. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۴۵- شیما اعنمادی نژاد*، علی نجفی، **هما بقایی**. تهیه و بررسی برخی خصوصیات نوشابه رژیمی با استفاده از عصاره چهارپر گردو. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۴۶- هدا بهنود*، **هما بقایی**. بررسی اثر درصد گوشت و دمای پخت بر میزان نیتريت باقیمانده در سوسیس گوشت قرمز طی نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۴۷- هدا بهنود*، **هما بقایی**. بررسی اثر درصد گوشت و دمای پخت بر میزان میوگلوبین در سوسیس گوشت قرمز طی نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۴۸- هدا بهنود*، **هما بقایی**. بررسی اثر درصد گوشت و دمای پخت بر درصد افت پخت در سوسیس گوشت قرمز طی نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۴۹- هدا بهنود*، **هما بقایی**. بررسی اثر درصد گوشت و دمای پخت بر میزان pH در سوسیس گوشت قرمز طی نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۵۰- سپیده بامداد*، **هما بقایی**، فریبرز ناهیدی، علی نجفی. ارزیابی تاثیر جایگزین های چربی بر خواص حسی همبرگر. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، مهر ۹۴.
- ۵۱- فاطمه میرحاج، **هما بقایی**، بهاره عمادزاده، اشکان جبلی جوان. ارزیابی پایداری اکسایشی و زمان ماندگاری استیک گوساله اولین همایش ملی گیاهان و داروهای گیاهی، طب سنتی و سلامت جامعه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، مهرماه ۱۴۰۱.

- ۵۲- فاطمه میرحاج، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، اشکان جبلی جوان. بررسی اثر متقابل ماریناسیون و دوره نگهداری بر شاخص های تردی اولین همایش ملی گیاهان و داروهای گیاهی، طب سنتی و سلامت جامعه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، مهرماه ۱۴۰۱.
- ۵۳- مونا مظاهری کلهرودی، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، مرضیه بلندی. بررسی میزان همبستگی متغیرهای فیزیوکوشیمیایی و بافتی در پیش بینی تردی اولین همایش ملی گیاهان و داروهای گیاهی، طب سنتی و سلامت جامعه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، مهرماه ۱۴۰۱.
- ۵۴- مونا مظاهری کلهرودی، **هما بقایی***، بهاره عمادزاده، مرضیه بلندی. بررسی تاثیر ماریناد حاوی شیره مارچوبه و سرکه بالزامیک در تردی ...". اولین همایش ملی گیاهان و داروهای گیاهی، طب سنتی و سلامت جامعه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، مهرماه ۱۴۰۱.
- ۵۵- پرنیان پزشکی، پریسا بهنام، فاطمه محمودی، **هما بقایی***. فیبریل های شبه آمیلوئیدی پروتئینی در بهبود ساختار و پایداری محصولات غذایی. همایش ملی توسعه در کشاورزی، علوم دام و صنایع غذایی با رویکرد ارتقاء کیفیت، سلامت و امنیت غذا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوارسگان، خرداد ماه ۱۴۰۴.
- ۵۶- عاطفه صرافان صادقی، مهلا چزگی، امیررضا دانشمندی محمودآبادی، **هما بقایی***. بررسی تاثیر فناوری پلاسمای سرد بر ترکیب ضدتغذیه ای فیتات در گندم". همایش ملی توسعه در کشاورزی، علوم دام و صنایع غذایی با رویکرد ارتقاء کیفیت، سلامت و امنیت غذا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوارسگان، خرداد ماه ۱۴۰۴.
- ۵۷- **هما بقایی**، مینا گل، فاطمه جناب، عاطفه صرافان صادقی*. تولید غذای پایدار از دی اکسیدکربن با استفاده از میکروارگانیسم ها. همایش ملی توسعه در کشاورزی، علوم دام و صنایع غذایی با رویکرد ارتقاء کیفیت، سلامت و امنیت غذا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوارسگان، خرداد ماه ۱۴۰۴.
- ۵۸- **هما بقایی**، فاطمه جناب، هدیه کرباسی، عاطفه صرافان صادقی*. غنی سازی غلات با ریزمغذی ها: راهبردی برای ارتقا سلامت و امنیت غذایی. همایش ملی توسعه در کشاورزی، علوم دام و صنایع غذایی با رویکرد ارتقاء کیفیت، سلامت و امنیت غذا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوارسگان، خرداد ماه ۱۴۰۴.
- ۵۹- **هما بقایی***، مهلا چزگی، امیررضا دانشمندی محمودآبادی، پرنیان پزشکی. بررسی تاثیر فناوری پلاسمای سرد بر فیتات به عنوان یک ترکیب ضد تغذیه ای در غلات. همایش ملی توسعه در کشاورزی، علوم دام و صنایع غذایی با رویکرد ارتقاء کیفیت، سلامت و امنیت غذا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوارسگان، خرداد ماه ۱۴۰۴.
- ۶۰- **هما بقایی***، مهلا چزگی، نیلوفر شیخ نژاد مقدم. Blockchain: a new revolution in fodd health and safety. شانزدهمین همایش دانشجویی تازه های علوم پزشکی کشور. دانشگاه شهید بهشتی، اردیبهشت ماه ۱۴۰۴.

کتاب ها

۱- **هما بقایی**، محمداقرا حبیبی نجفی

گردآوری و تالیف فصل تغذیه و فراوری کتاب "حبوبات" (کتاب برتر جشنواره فردوسی سال ۱۳۸۸)، ۱۳۸۷، عبدالرضا باقری و مهدی پارسا، انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد (ویرایش دوم و تجدید چاپ زمستان ۱۴۰۱).

پایان نامه ها

۱. **هما بقایی** (۱۳۹۲). تعیین ترکیبات شیمیایی و بررسی اثر جنس و شرایط کشتار بر ویژگی های فیزیوکوشیمیایی و حسی گوشت شترمرغ. رساله دکتری تخصصی. دانشگاه فردوسی مشهد
۲. **هما بقایی** (۱۳۸۵). بررسی امکان تولید نوشیدنی از دانه طالبی و بهینه سازی فرمولاسیون آن. پایان نامه کارشناسی ارشد. دانشگاه فردوسی مشهد.

۱. هما بقایی. عسل و استفاده‌های آن در صنایع غذایی. ۱۳۸۵. نشریه ترویجی خوشه، ۲۷: ۳۹-۴۲.

۲. هما بقایی. دنیای ناشناخته اسید لینولئیک کنژوگه. ۱۳۸۲. نشریه صنعت شیر، ۹: ۱۷-۱۹.

طرح های پژوهشی

۱. مجری اصلی طرح "مقایسه اثر افزودن سه نوع نگهدارنده بر ویژگی‌های میکروبی، مکانیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی فیلم خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئین سویا"، ۱۳۸۶، جهاددانشگاهی واحد مشهد (خاتمه یافته).

۲. مجری اصلی طرح "تشخیص آلیموی طبیعی از سنتزی"، ۱۳۸۶، جهاددانشگاهی واحد مشهد (خاتمه یافته).

۳. همکار اصلی طرح پژوهشی "تعیین و مقایسه ترکیبات شیمیایی مغز و پوسته دانه خربزه، طالبی و هندوانه"، ۱۳۸۴، دانشگاه فردوسی مشهد (خاتمه یافته).

۴. همکار اصلی طرح پژوهشی "بررسی امکان تولید نوشیدنی از دانه‌های محصولات جالیزی و ارزیابی عوامل موثر بر کیفیت و ماندگاری آن"، ۱۳۸۶، دانشگاه فردوسی مشهد (خاتمه یافته).

۵. همکار اصلی طرح پژوهشی با عنوان "بررسی اثر جایگزینی شیر خرم، افزودن پایدار کننده و ترکیبات مولد طعم و رنگ بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست منجمد"، ۱۳۸۶، جهاددانشگاهی واحد مشهد (خاتمه یافته).

پایان نامه های ارشد راهنمایی شده/تحت راهنمایی: حداقل ۳۵ مورد

رساله های دکتری راهنمایی شده/تحت راهنمایی: حداقل ۳۵ مورد

پایان نامه ها و رساله های مشاوره شده/تحت مشاوره: حداقل ۳۰ مورد

فعالیت های حرفه ای

داوری مقالات مجلات، همایش ها و طرح های پژوهشی

۱. داوری طرح دانش بنیان "افزایش ماندگاری پسته با بسته بندی طراحی شده"، دفتر ریاست جمهوری، سال ۹۶

۲. داوری طرح "فرمولاسیون جدید ظروف یکبار مصرف ..."، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سال ۹۷

۳. داوری طرح "طرح صنعتی روغن گیری پسته و ..."، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سال ۹۷

۴. داوری طرح "بررسی اثر مورفولوژی نانوذرات ..."، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سال ۹۷

۵. داوری کتاب "افزودنی های غذایی"، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سال ۹۷

۶. داوری طرح ثبت اختراع "نانوحسگرهای هالوکاتدی ..."، پارک علم و فناوری خراسان، سال ۹۶

۷. داوری طرح ثبت اختراع "نانوحسگرهای هالوکرومیک الکتروریسی شده ..."، پارک علم و فناوری خراسان، سال ۹۶

۸. داوری طرح ثبت اختراع "استخراج و تغلیظ عصاره استخوان گاوی ..."، پارک علم و فناوری خراسان، سال ۹۶
۹. داوری طرح ثبت اختراع " فرمولاسیون و فرایند تولید سوسیس بر پایه تخم مرغ"، پارک علم و فناوری خراسان، سال ۹۶
۱۰. داوری طرح ثبت اختراع " فرمولاسیون تولید سوسیس و کالباس از ماهی قزل آلا"، پارک علم و فناوری خراسان، سال ۹۶
۱۱. عضو کمیته علمی و هیات داوران، سومین همایش علوم زیستی، دانشگاه آزاد اسلامی دامغان، سال ۹۷
۱۲. عضو کمیته داوران نشریه علمی-پژوهشی "علوم و صنایع غذایی ایران"، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، از سال ۹۴ تاکنون
۱۳. عضو کمیته داوران نشریه علمی-پژوهشی " پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی"، موسسه علوم و صنایع غذایی، پارک علم و فناوری خراسان، از سال ۹۳ تاکنون
۱۴. عضو کمیته داوران نشریه علمی-پژوهشی " نوآوری در علوم و فناوری غذایی"، دانشگاه آزاد واحد سبزوار، از سال ۹۳ تاکنون
۱۵. عضو کمیته داوران نشریه علمی-پژوهشی " پژوهش های صنایع غذایی"، دانشگاه تبریز، از سال ۹۵ تاکنون
۱۶. عضو کمیته داوران نشریه علمی-پژوهشی "Nuts"، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، از سال ۹۵ تاکنون
۱۷. عضو کمیته داوران نشریه علمی-پژوهشی "Journal of Chemical Health"، دانشگاه آزاد واحد دامغان، از سال ۹۵ تاکنون
۱۸. عضو کمیته داوران همایش ملی توسعه در کشاورزی، علوم دام و صنایع غذایی با رویکرد ارتقاء کیفیت، سلامت و امنیت غذا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوارسگان، خرداد ماه ۱۴۰۴.
۱۹. عضو کمیته داوران همایش ملی گیاهان دارویی، استراتژیک و صنایع تبدیلی با رویکرد جهش تولید. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، مهر ماه ۱۴۰۴.
۲۰. عضو کمیته داوران همایش ملی علوم زیستی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، مهر ماه ۱۴۰۴.
۲۱. متور اولین استارتاپ ویکند دارویی کشور، دانشکده داروسازی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، اسفند ماه ۱۳۹۷.

عضویت در کمیته ها و شوراهای

۱. عضو و دبیر شورای پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (اسفند ماه ۹۶ تا اردیبهشت ۴۰۲)
۲. عضو شورای فرهنگی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (شهریور ماه ۹۷ تا اسفند ۱۳۹۹)
۳. عضو شورای فرهنگی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (شهریور ماه ۹۷ تا اسفند ۱۳۹۹)
۴. عضو شورای مرکز رشد علوم دارویی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (شهریور ماه ۹۷ تا خرداد ۱۴۰۰)
۵. عضو شورای آموزش و تحصیلات تکمیلی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (آبان ماه ۹۷ تا خرداد ۱۴۰۰)
۶. عضو شورای مرکز تحقیقات پسته دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (آذر ماه ۹۷ تا خرداد ۱۴۰۰)
۷. عضو اصلی هیات عاملی گروه کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان (آبان ماه ۴۰۱ تا آبان ماه ۴۰۳)

جوایز و افتخارات

❖ استاد برتر آموزشی دانشگاه آزاد واحد دامغان (سال ۱۳۹۲)

❖ استاد برتر آموزشی دانشگاه آزاد واحد دامغان (سال ۱۳۹۵)

❖ رساله برتر گروه کشاورزی در استان سمنان (سال ۱۴۰۰)، استاد راهنمای رساله با عنوان "بررسی اثر ماریاناد کردن استیک گوشاله با عصاره مارچوبه و سرکه بالزامیک بر ویژگی های کیفی، حسی و ترد شدن".

یادگیری و آموزش های حرفه ای

۱. شرکت در دوره آموزشی " نقش ادویه و طعم دهنده ها در صنایع غذایی "، ۱۳۸۵، شهرک بیوتکنولوژی شمال شرق کشور، مشهد.
۲. شرکت در دوره آموزشی " کنترل کیفیت جامع (TQM) "، ۱۳۸۵، شهرک بیوتکنولوژی شمال شرق کشور، مشهد.
۳. شرکت در کارگاه آموزشی " روش های پیشرفته آماری در علوم کشاورزی "، ۱۳۸۶، جهاددانشگاهی مشهد.
۴. شرکت در کارگاه آموزشی " روش های نوین غیرحرارتی در صنایع غذایی "، ۱۳۸۷، جهاددانشگاهی مشهد.
۵. شرکت در کارگاه آموزشی " Product development in food technology sectors "، ۱۳۹۲، پارک علم و فناوری خراسان.
۶. شرکت در کارگاه آموزشی " Advanced techniques in food technology "، ۱۳۹۲، پارک علم و فناوری خراسان.